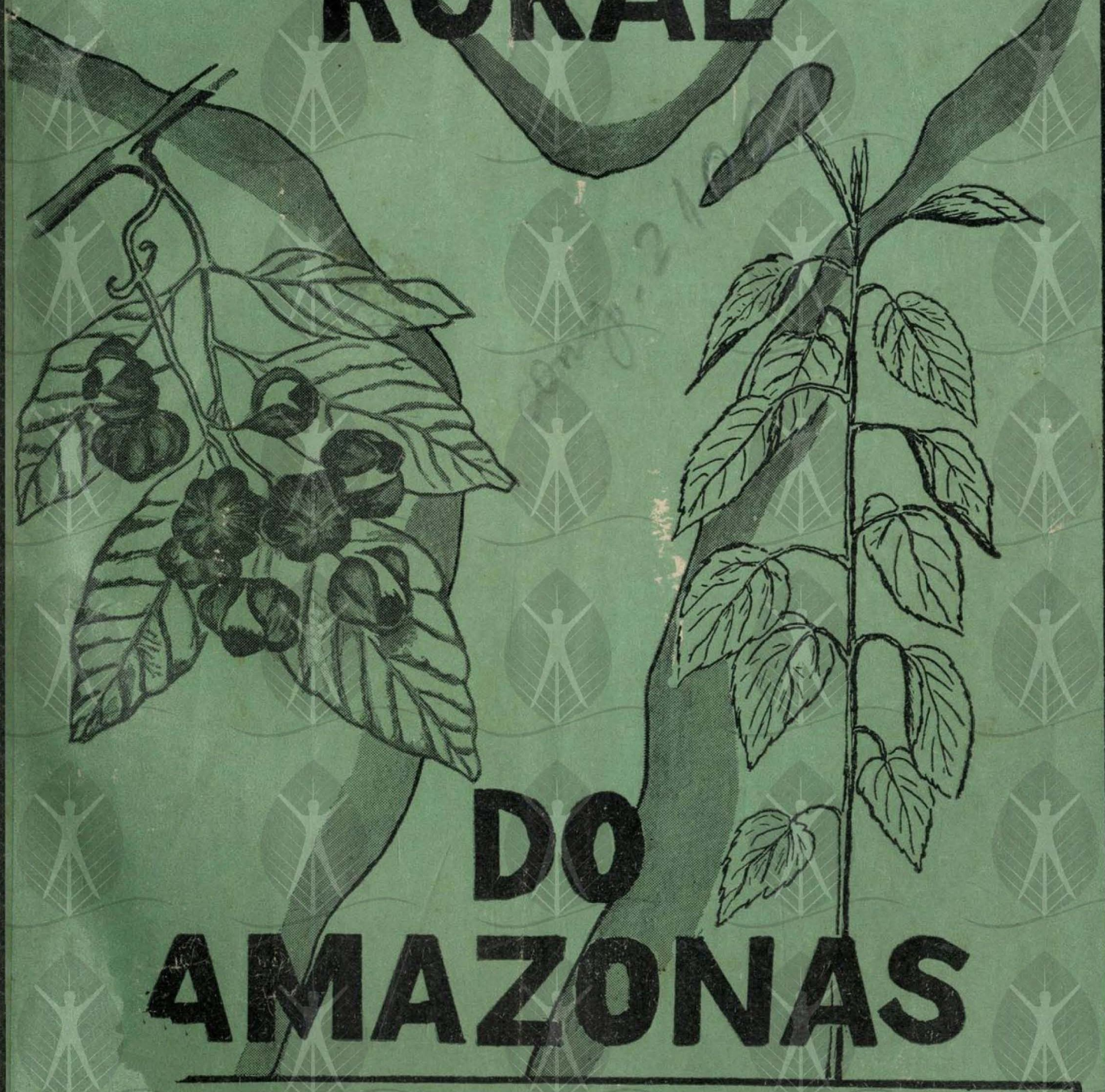
ANO I | JANEIRO DE 1960 | NUM. I

ALMANAQUE RURAL DO AMAZONAS



CAÇÃO ANUAL DE PROPRIEDADE E DE
ONSABILIDADE DA INSPETORIA REGIONAL
OMENTO AGRICOLA NO AMAZONAS

SEC-39592
-2331-

QUE RURAL DO AMAZONAS

PUBLICAÇÃO DE EXCLUSIVA AUTORIA
DA INSPETORIA REGIONAL DE FOMENTO AGRÍCOLA

Diretor Responsável:

Eng. Agr. BENEDITO CAETÉ FERREIRA

Redatores:

Agr. WALDEMAR BARBOSA EVANGELISTA
Agr. FERNANDO JORGE FRANCO ARGUELLES
Téc. Agríc. LUIZ SOARES DE MEDEIROS

Desenhista:

Agr. Técnico CRISTOVÃO DE ABREU PRUDENTE

Redação e Administração: AVENIDA JOAQUIM NABUCO, 278
PUBLICAÇÃO ANUAL — MANÁUS — AMAZONAS

ÍNDICE

Leitor Amigo	Pág. 1
Festas Religiosas	Pág. 2
Serviço Nacional da Malária	Pág. 3
Fases da Lua	Págs. 4 a 6
Sobremesas Simples	Pág. 7
Fases da Lua	Págs. 8 a 9
Escola no Lar	Pág. 10
Coma Melhor	Pág. 11
Fases da Lua	Pág. 12
Colheita e Preparo do Cacau	Pág. 13
Calendário Agrícola	Pág. 14
Fases da Lua	Págs. 15 a 20
Sobremesas Simples	Pág. 21
Fases da Lua	Pág. 22
Indústria do Guaraná	Págs. 23 a 24
Fases da Lua	Págs. 25 a 26
Preparo da Borracha	Pág. 27
Fases da Lua	Pág. 28
Como saborear nossas frutas	Pág. 29
Fases da Lua	Pág. 30
Cultura da Pimenta	Pág. 31
O Credo do Agricultor	Pág. 32
Como fazer vinagre	Pág. 33

Almanaque Rural do Amazonas -- Manáus

Uma leitura para o Agricultor

Redação: AVENIDA JOAQUIM NABUCO, NÚMERO 278

* * *

BIBLIOTECA PARTICULAR DE MARIO YPIRANGA MONTEIRO

FELIZ ANO NOVO

Leitor Amigo

1960 — A Inspetoria Regional de Fomento Agrícola no Estado do Amazonas, apraz-se em apresentar o presente Almanàque, dedicado especialmente aos agricultores da Amazônia, aos quais, na oportunidade, formula votos de um próspero e feliz ANO NOVO.

Objetivando, principalmente, incrementar o seu intecâmbio com o homem do campo, achou por bem dotá-lo de rápidos ensinamentos agrícolas, através de uma linguagem simples e de gravuras elucidativas.

Lançado, pois, está o Almanaque que o agricultor esperava, o qual, certamente, ser-lhe-á de suma importância, dada a sua primordial finalidade, qual seja a de pugnar pelos seus reais interêsses, no incessante labor do amanho da terra.

AGRICULTOR CONSCIENTE — Lembra-te sempre dêste significativo lema: "O SOLO É A PÁTRIA, CULTIVA-LO É ENGRANDECE-LA".

Bt. Mário Ypiranga Monteiro
Manaus Amazonas

FESTAS RELIGIOSAS FIXAS

Ano Novo (Circunscrição de Nosso Senhor)	1 de janeiro
Os Reis Magos (Epifania)	6 de janeiro
Purificação de Nossa Senhora	2 de fevereiro
Anunciação de Nossa Senhora	25 de março
São João Batista	24 de junho
São Pedro e São Paulo	29 de junho
Assunção de Nossa Senhora	15 de agôsto
Natividade de Nossa Senhora	8 de setembro
Todos os Santos	1 de novembro
Finados	2 de novembro
Nossa Senhora da Conceição	8 de dezembro
Natal	25 de dezembro

FESTAS RELIGIOSAS MÓVEIS

Quinquagésima (Carnaval)	28 de fevereiro
Quarta-feira de Cinzas	2 de março
Páscoa (Domingo de Aleluia)	17 de abril
Ascenção de Nosso Senhor	26 de maio
Espírito Santo	5 de junho
Santíssima Trindade	12 de junho
Corpo de Cristo	16 de junho
Primeiro Domingo do Advento	27 de novembro

FESTAS NACIONAIS DO BRASIL

Confraternização Universal	1 de janeiro
Execução do mártir Tiradentes (em 1792)	21 de abril
Fésta do Trabalho	1 de maio
Independência do Brasil (proclamada em 1822) ..	7 de setembro
Comemoração geral dos mortos	2 de novembro
Proclamação da República (em 1889)	15 de novembro
Natal	25 de dezembro

ECLIPSES

No ano de 1960 haverá 4 eclipses, a saber:

1) Eclipse total da Lua, no dia 13 de março, depois das 5 horas e 30 minutos.

2) Eclipse parcial do Sol, no dia 27 de março, depois das 5 horas.

3) Eclipse anular do Sol, no dia 22 de agôsto, depois das 20 horas.

4) Eclipse parcial do Sol, no dia 20 de setembro, depois das 20 hs.

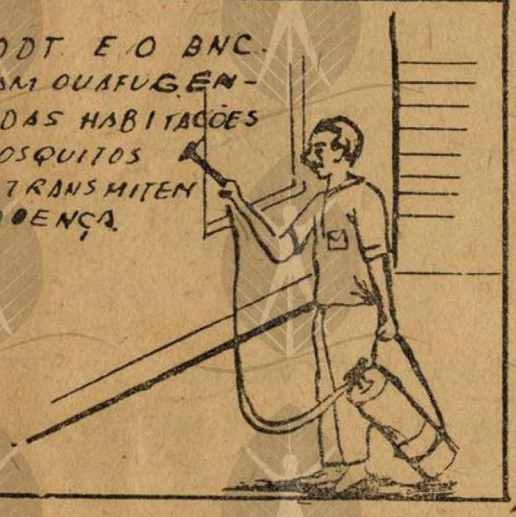
SERVIÇO NACIONAL DE MALARIA

OS MOSQUITOS PÕEM SEUS OVOS EM AGUAS PARADAS E AI SE DESENVOLVEM AS LARVAS QUE DEPOIS DE ALGUM TEMPO SE TORNAM MOSQUITOS ADULTOS

O MOSQUITO ADULTO É TRANSMISSOR DA MALARIA.

O MOSQUITO ADULTO ALIMENTANDO-SE DO SANGUE DE UM DOENTE DE MALARIA, PODE TORNAR-SE APTO A TRANSMITIR A DOENÇA A UM INDIVIDUO SÃO.

O DDT E O BNC. MATAM OU AFUGENTAM DAS HABITAÇÕES OS MOSQUITOS QUE TRANSMITEM A DOENÇA.



O SERVIÇO NACIONAL DE MALARIA DISTRIBUE GRATUITAMENTE, POR INTERMEDIO DAS UNIDADES DISTRIBUIDORAS DE ANTI-MALARICOS (UDA) OS MEDICAMENTOS CONTRA ESTA DOENÇA

O HOMEM DOENTE NÃO TRABALHA NÃO PRODUZ E TORNA-SE UM PESO PARA A NAÇÃO

~~MALARIA~~ O HOMEM COM SAUDE TRABALHA CONTENTE PARA SI PROPRIO PARA SUA FAMILIA E SUA PATRIA

TRANSCRITO DO ALMANAQUE RURAL DO PARÁ

FASES DA LUA

5 — Quarto Crescente
13 — Lua Cheia
21 — Quarto Minguante
28 — Lua Nova

JANEIRO DE 1960

1	Sexta	— † Circuncisão de N. Senhor — Feriado Universal
2	Sábado	— S. Macário, Isidorio
3	Domingo	— Antero, Genoveva
4	Segunda	— Eugênio, Tito
5	Têrça	— Emília, Simão
6	Quarta	— Epifania (Os Reis Magos)
7	Quinta	— Luciano, Teodoro
8	Sexta	— Apolinário, Teófilo
9	Sábado	— Adriano, Brasilissa
10	Domingo	— Gonçalo, Guilherme
11	Segunda	— Hortênsia, Higino
12	Têrça	— Alfredo, Ernesto
13	Quarta	— Hilário, Remigio
14	Quinta	— Eufrasia, Félix
15	Sexta	— Amaro, Moura
16	Sábado	— Bernardo, Marcelo
17	Domingo	— Antão, Rosália
18	Segunda	— Aprígio, Prisca
19	Têrça	— Canuto, Marta
20	Quarta	— S. Sebastião, Fundação da cidade do Rio de Janeiro
21	Quinta	— Epifânio, Inês
22	Sexta	— Roberto, Vicente
23	Sábado	— Ildefonso, Raimundo
24	Domingo	— Nossa Senhora da Paz
25	Segunda	— Conversão de São Paulo
26	Têrça	— Policarpo, Vitorina
27	Quarta	— Ângela, João Cristo
28	Quinta	— Floriano, Leônidas
29	Sexta	— Constâncio, Francisco Sales
30	Sábado	— Hipólito, Jacinta
31	Domingo	— Ciro, Luiza

****

Criar só não basta; criar bem é que todos devem fazer. Procure ou escreva à Inspetoria Regional de Fomento Agrícola à av. Joaquim Nabuco, 278, que lhe serão prestados conselhos e instruções.

FASES DA LUA

4 — Quarto Crescente
12 — Lua Cheia
19 — Quarto Minguante
26 — Lua Nova

FEVEREIRO DE 1960

1 Segunda — Brígida, Inácio
2 Têrça — Purificação de Nossa Senhora
3 Quarta — Braz, Odorico
4 Quinta — André, Gilberto
5 Sexta — Águeda, Diogo
6 Sábado — Dorotéia, Amândia
7 Domingo — Leandro, Romualdo
8 Segunda — Corinta, João da Mota
9 Têrça — Aldo, Apolônio
10 Quarta — Arnaldo, Escolástica
11 Quinta — Adolfo, Maria de Lourdes
12 Sexta — Eulália, Modesta
13 Sábado — Catarina, Estevão
14 Domingo — Crispim, Vidal
15 Segunda — Elias, Jovita
16 Têrça — Quinquagésima, Armando
17 Quarta — Aleixo, Donato
18 Quinta — Cláudio, Teotnnio
19 Sexta — Alvaléria, Álvaro
20 Sábado — Eleutério, Nilo
21 Domingo — Eleonor, Germano
22 Segunda — Margarida, Roberto
23 Têrça — Abílio, Damião
24 Quarta — Ces;rio, Vitória
25 Quinta — Justo, Nestor
26 Sexta — Gabino, Leandro
27 Sábado — Ramão, Serapião
28 Domingo — Matias, Sérgio
29 Segunda — Hipólito, Luisa

****

Plantar seringueira é um dever de todo amazonense, mas não plante um pé, plante cem.

FASES DA LUA

5 — Quarto Crescente
13 — Lua Cheia
20 — Quarto Minguante
27 — Lua Nova

MARÇO DE 1960

1	Têrça	— Albino, Herculano
2	Quarta	— Carlos, Jovino
3	Quinta	— Hemetério, Marino
4	Sexta	— Camila, Casimiro
5	Sábado	— Eusébio, Frederico
6	Domingo	— Olegário, Perpétua
7	Segunda	— Tomás de Aquino
8	Têrça	— João de Deus
9	Quarta	— Catarina, Francisca
10	Quinta	— Crescêncio, Militão
11	Sexta	— Eulógio, Firmino
12	Sábado	— Gregório, Josefina
13	Domingo	— Ramiro, Rodrigues
14	Segunda	— Florentina, Matilde
15	Têrça	— Henrique, Longuinho
16	Quarta	— Abraão, Ciriaço
17	Quinta	— Gertrudes, Pancácio
18	Sexta	— Gabriel, Marcino
19	Sábado	— Ambrósio, Aniceta
20	Domingo	— Bento, Nicolau
21	Segunda	— Baílio, Emídio
22	Têrça	— Liberato, Turibio
23	Quarta	— Agapito, Berta
24	Quinta	— Anunciação de Nossa Senhora
25	Sexta	— Quirino
26	Sábado	— Bláulio, Dudero
27	Domingo	— Fileto, Lidia
28	Segunda	— Castor, Xisto
29	Têrça	— Jonas, Quirino
30	Quarta	— Amadeu, Plínio
31	Quinta	— Balbina, Benjamin

Não deixe que a saúva devore sua plantação; procure ou escreva à Inspetoria Regional de Fomento Agrícola, à avenida Joaquim Nabuco, 278, que lhe prestará auxílio.

Sobremêsas Simples

Salada de frutas

1 — Descasque as frutas de que dispõe (laranja, mamão, banana, manga, etc.)
2 — Corte em pedaços pequenos, misture tudo, junte caldo de 1 limão e adoce a gôsto.
3 — Arrume tudo numa saladeira ou prato, junte 1 cálice de vinho ou de conhaque e sirva em pratinhos ou taças.

V[illegible]

1 — Em cada pratinho ou taça, coloque uma colher de creme de leite e em cima uma fruta inteira (jabuticaba, uva, pitanga, etc.)
2 — Substitua o cônhaque por vinho caseiro ou suco de fruta.
3 — Sirva nas próprias cascas de laranja em vez de pratos ou taças.

Pudim de laranja

1 — Bata 6 ovos (as claras em separado) junte 9 colheres de açúcar e bata novamente até ficar espumoso.
2 — Acrescente 2 copos de caldo de laranja e 1 colherinha de manteiga derretida.
3 — Leve ao banho-maria em fôrma caramelada durante 45 minutos e desenforme.

Pudim de côco

1 — Bata 4 gemas com 10 colheres de açúcar.
2 — Junte 1 copo de leite, 1 côco médio ralado, caldo de 1 limão e por fim as claras em neve.
3 — Leve ao banho-maria em fôrma caramelada.

★

SURDEZ

Um homem, acompanhado de um amigo, que é surdo, entra num restaurente:

— Que deseja — pergunta o garçon ao primeiro.
— Eu, nada.
— E o senhor? indaga ao surdo.
— Eu quero a mesma coisa, mas com tomates...

FASES DA LUA

4 — Quarto Crescente
11 — Lua Cheia
18 — Quarto Minguante
25 — Lua Nova

ABRIL DE 1960

1	Sexta	— Hugo, Irene
2	Sábado	— Teodósio, Urbano
3	Domingo	— Benedito, Reinaldo
4	Segunda	— Júlio, Zòzimo
5	Têrça	— Juliana, Ferrer
6	Quarta	— Diógenes, Marcelino
7	Quinta	— Adelino, Valtrudes
8	Sexta	— Alberto, Valter
9	Sábado	— Acácio, Cristiano
10	Domingo	— Ezequiel, Pompeu
11	Segunda	— Isac, Léo
12	Têrça	— Vitor, Hermenegildo
13	Quarta	— Ida, Justino
14	Quinta	— DIA PAN-AMERICANO
15	Sexta	— Anastásia, Lúcio
16	Sábado	— Clemêncio, Frutuoso
17	Domingo	— Aniceto, Rodolfo
18	Segunda	— André, Galdino
19	Têrça	— Hermógenes, Sílvio
20	Quarta	— Marcelino, Teodoro
21	Quinta	— Tiradentes
22	Sexta	— Caio, Sotero
23	Sábado	— Adalberto, Jorge
24	Domingo	— Fidelis, Honório
25	Segunda	— Marcos, Hermínia
26	Têrça	— Cleto, Olívia
27	Quarta	— Tertuliano, Zita
28	Quinta	— Valério, Vidal
29	Sexta	— Antônio, Libério
30	Sábado	— Severo, Sofia

Antes de comprar sua ferramenta agrária, procure-a na Seção de Revenda da Inspetoria Regional de Fomento Agrícola.

FASES DA LUA

3 — Quarto Crescente
11 — Lua Cheia
18 — Quarto Minguante
25 — Lua Nova

MAIO DE 1960

1 Domingo — FESTA DO TRABALHO, Felipe, Tiago
2 Segunda — Germano, Mafalda
3 Têrça — Juvenal, Alexandre
4 Quarta — Mônica, Floriano
5 Quinta — Pio, Irene
6 Sexta — Heliodoro, Judite
7 Sábado — Augusto, Estanislau
8 Domingo — Miguel, Dionísio
9 Segunda — Gerôncio, Beatriz
10 Têrça — Antônio, Aureliano
11 Quarta — Mamede, Mamerto
12 Quinta — Joana, Emílio
13 Sexta — Fraternidade Brasileira, Nossa Senhora do Martírio
14 Sábado — Bonifácio, Justina
15 Domingo — Isidoro, Maurício
16 Segunda — Ubaldo, João Nepomuceno
17 Têrça — Pascoal, Possidônio
18 Quarta — Venâncio, Julieta
19 Quinta — Ivo, Pedro Celestino
20 Sexta — Bernardo, Deodato
21 Sábado — Donato, Manso
22 Domingo — Rita, Helena
23 Segunda — Basileu, Desidério
24 Têrça — Cláudio, Afra
25 Quarta — Adelino, Gregório
26 Quinta — Agostinho, Marinha, Ascensão de Nosso Senhor
27 Sexta — Arnulfo, Elisa
28 Sábado — Guilherme, Germano
29 Domingo — Máximo, Procópio
30 Segunda — Fernando, Armando
31 Têrça — Ângela, Amélia

****

Tem algum problema na sua criação ou plantação?

Procure ou escreva à Inspetoria Regional de Fomento Agrícola que, com prazer, lhe atenderá.

ESCOLA NO LAR

aprenda a ler escrever e contar, estudando nesta pagina.

A B C D E F G H
a b c d e f g h

I J K L M N O P Q
i j k l m n o p q

R S T U V X W Y Z
r s t u v x w y z

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

TABUADA DE SOMAR

2 + 1 = 3	3 + 1 = 4	4 + 1 = 5	5 + 1 = 6
2 + 2 = 4	3 + 2 = 5	4 + 2 = 6	5 + 2 = 7
2 + 3 = 5	3 + 3 = 6	4 + 3 = 7	5 + 3 = 8
2 + 4 = 6	3 + 4 = 7	4 + 4 = 8	5 + 4 = 9
2 + 5 = 7	3 + 5 = 8	4 + 5 = 9	5 + 5 = 10
2 + 6 = 8	3 + 6 = 9	4 + 6 = 10	5 + 6 = 11
2 + 7 = 9	3 + 7 = 10	4 + 7 = 11	5 + 7 = 12
2 + 8 = 10	3 + 8 = 11	4 + 8 = 12	5 + 8 = 13
2 + 9 = 11	3 + 9 = 12	4 + 9 = 13	5 + 9 = 14
2 + 10 = 12	3 + 10 = 13	4 + 10 = 14	5 + 10 = 15

TABUADA DE SUBTRAIR

2 − 2 = 0	3 − 3 = 0	4 − 4 = 0	5 − 5 = 0
3 − 2 = 1	4 − 3 = 1	5 − 4 = 1	6 − 5 = 1
4 − 2 = 2	5 − 3 = 2	6 − 4 = 2	7 − 5 = 2
5 − 2 = 3	6 − 3 = 3	7 − 4 = 3	8 − 5 = 3
6 − 2 = 4	7 − 3 = 4	8 − 4 = 4	9 − 5 = 4
7 − 2 = 5	8 − 3 = 5	9 − 4 = 5	10 − 5 = 5
8 − 2 = 6	9 − 3 = 6	10 − 4 = 6	11 − 5 = 6
9 − 2 = 7	10 − 3 = 7	11 − 4 = 7	12 − 5 = 7
10 − 2 = 8	11 − 3 = 8	12 − 4 = 8	13 − 5 = 8
11 − 2 = 9	12 − 3 = 9	13 − 4 = 9	14 − 5 = 9

Coma Melhor

Beijinhos de viúvo

1 — Tome um prato raso de amendoim torrado e moído bem fino e leve-o ao fogo juntamente com 1 xícara de leite, 1 ovo batido, 5 colheres de sôpa de chocolate ou "Toddy" e açúcar a gôsto.
2 — Mexa sem parar para não pegar no fundo da panela e quando estiver no ponto de enrolar, retire-o do fogo e deixe esfriar.
3 — Forme pequenas bolinhas, calcando com o polegar no centro para formar uma cavidade funda.
4 — Encha essa cavidade com 1 colherinha de glacê (suspiro ou merengue) e coloque, em cima, um confeito colorido.
5 — Deixe secar à sombra e ponha em forminhas de papel.

Beijinhos de côco com abacaxí

1 — Rale um côco de tamanho médio e junte um abacaxí também médio, passando na máquina de carne. Apare o caldo para juntar também.
2 — Misture tudo e junte meio quilo de açúcar.
3 — Leve ao fogo lento, mexendo de vez em quando até ficar no ponto de enrolar, isto é, quando aparece o fundo da panela e a massa formar uma só bola.
4 — Retire do fogo e deixe esfriar.
5 — Forme bolinhas colocando no centro um dente de cravo e arrume-as em forminhas de papel.

Bôlo de mandioca

Ingredientes: 1 prato de mandioca ralada — 1/2 côco ralado — 1/2 colher de sopa de manteiga — 4 ovos — açúcar à vontade.

Misture tudo muito bem e leve ao forno em fôrma untada com manteiga. Forno quente.

Pudim de abacaxí

Ingredientes: 1 abacaxí — 400 gramas de açúcar — 12 ovos — açúcar queimado.

Descasque o abacaxí e esprema-lhe todo o caldo, para que seja mais fácil picá-lo em pedacinhos e utilizar-se de um espremedor de batatas. Leve ao fogo o caldo do abacaxí com o açúcar e faça uma calda em ponto de pasta. Bata os ovos e misture-os à calda morna, passando em seguida por uma peneira fina. Ponha numa fôrma untada com o açúcar queimado e asse em banho-maria.

Mário Ypiranga Monteiro
Manaus Amazonas

FASES DA LUA

2 — Quarto Crescente
9 — Lua Cheia
16 — Quarto Minguante
24 — Lua Nova

JUNHO DE 1960

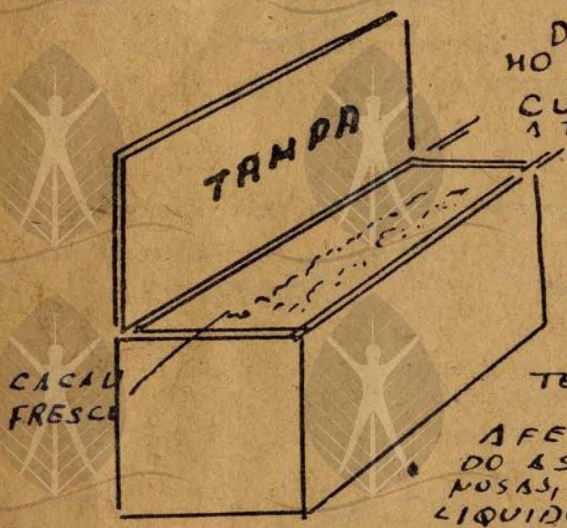
1	Quarta	— Firmino, Segundo
2	Quinta	— Erasmo, Brandelina
3	Sexta	— Paulo, Clotilde
4	Sábado	— Quirino, Ema
5	Domingo	— Heloisa, Espírito Santo
6	Segunda	— Paulina, Norberto
7	Têrça	— Roberto, Gilberto
8	Quarta	— Rita, Severino
9	Quinta	— Feliciano, Melânia
10	Sexta	— Margarida, Maurício
11	Sábado	— André, Rosália
12	Domingo	— Onofre, Santíssima Trindade
13	Segunda	— Antônio, Francisca
14	Têrça	— Eliseu, Basílio
15	Quarta	— Vito, Lídia
16	Quinta	— Angelino, Francisco
17	Sexta	— Motono, Teresa
18	Sábado	— Efrem, Marina
19	Domingo	— Protásio, Fernando
20	Segunda	— Gervásio, Silvério
21	Têrça	— Luís Gonzaga,
22	Quarta	— Nicéia, Everardo
23	Quinta	— Agripina, Gaspar
24	Sexta	— João Batista
25	Sábado	— Guilherme, Guilhermina
26	Domingo	— Virgílio,
27	Segunda	— Ladislau, Cláudia
28	Têrça	— Argemiro, Irineu
29	Quarta	— Pedro e Paulo
30	Quinta	— Luciana, Marçal

Plante dendê; esta palmeira produz ótimo óleo comestível.

Procure ou escreva à Inspetoria Regional de Fomento Agrícola, solicitando mudas, que lhe serão remetidas gratuitamente.

COLHEITA E PREPARO DO CACÁU

FAÇA A FERMENTAÇÃO ADEQUADA



DEPOSITE AS AMENDOAS DO CACAU NO MESMO NIVEL NAS CAIXAS DE FERMENTAÇÃO.

CUBRA AS CAIXAS PARA CONSERVAR A HUMIDADE E A TEMPERATURA, PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.

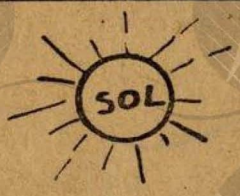
VIRE DIARIAMENTE AS AMENDOAS.

EVITE A CONTAMINAÇÃO E MANTENHA LIMPAS AS CAIXAS E CASAS DE FERMENTAÇÃO

EVITE MISTURAR AMENDOAS DE FRUTOS COLHIDOS EM DIAS DIFERENTES.

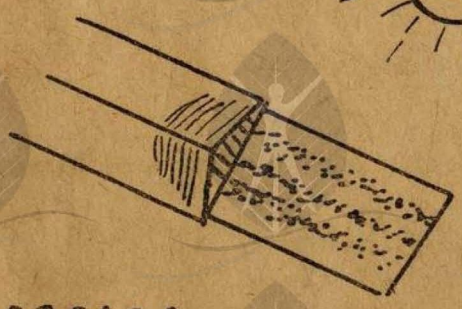
FERMENTE O CACAU DURANTE 5 A 7 DIAS À TEMPERATURA DE 48 A 50 GRAUS. CENTIGRADOS.

A FERMENTAÇÃO É CONSIDERADA BOA QUANDO AS AMENDOAS SE APRESENTAREM CAVERNOSAS, COM TODA POLPA DESTRUIDA, APARECENDO UM LIQUIDO COM ASPECTO DE VINHO E TENDO A TEMPERATURA VOLTADO AO NORMAL



PROTEJA O CACAU DA CHUVA E DA UMIDADE.

VIRE COM FREQUENCIA AS AMENDOAS.



BARCAÇA

COMPILADO DO AVULSO Nº 9 DO ESCRITORIO TECNICO COMERCIAL.
(ETA)

Calendário Agrícola

JANEIRO

LAVOURA — Plantam-se arros, milho, feijão, mandioca, melancia e melões.

Plantio de estacas de timbó e pimenta do reino.

Transplantio de mudas de coqueiro, de citrus, das demais espécies de pomar e de abacaxí.

Colhem-se cacáu de safra temporã, pupunha umarí, biriba, uxi e capuaçu.

Semeiam-se o cacáu, no local definitivo.

Desbastam-se e capinam-se a juta.

FEVEREIRO

LAVOURA — Continua o plantio de arrôs, milho, feijão, mandioca, etc. e o transplantio de mudas, árvores frutíferas, de timbó, de pimenta do reino de abacaxí, etc.

★★★

MARÇO

LAVOURA — Procedem-se os tratos culturais no arrôs, milho, mandioca, etc.

Colhem-se a melancia, os melões, o jerimum e o maxixe.

Semeia-se o fumo.

Continua a colheita dos frutos de pomar e silvestres e de sementes eleaginesas.

Tem início a colheita da juta.

ABRIL

LAVOURA — Início da colheita de milho, quando semeado em Novembro ou Dezembro.

Tratos culturais nas sementeiras de fumo (desinfecção, desbastes, etc).

Continuação da colheita da juta.

***

MAIO

LAVOURA — Colhem-se milho e arroz. Plantam-se arroz nos terrenos de várzea e milho nos roçados chamados de verão ou lastro, juntamente com o feijão de roça (bôca preta ou vermelha, vermelha, etc.)

Continua a colheita da juta.

Iniciam-se o fabrico de farinha.

Colhem-se cacau da segunda safra do ano.

Iniciam-se a enxertia de citrus.

Adubam-se as plantas de pomar.

JUNHO

LAVOURA — Fim da colheita da juta.

Continua a colheita de arroz nas terras altas e o plantio de feijão nas várzeas.

Iniciam-se o plantio de fumo, nas terras já preparadas.

Iniciam-se os trabalhos de mecanização das terras firmes.

****

CURAS SECRETAS

Não há "fórmulas secretas".
O que há são doentes patetas
Que em tais mentiras têm fé.
Não siga êsse trilho errôneo
Procure um médico idôneo
E consulte-o — isso é que é!

DEFINIÇÕES SÁBIAS

HERÓI — é o sujeito que tem a sorte de escapar vivo.

EXPERIÊNCIA — é exatamente aquilo que sobra de um empreendimento sem êxito.

CERTIDÃO DE NASCIMENTO — é aquêle papel que a gente é obrigado a mostrar para provar que nasceu.

PONTOS DE VISTA

O dono do circo — Não tenha mêdo, rapaz; o tigre é manso; foi criado com leite.

O rapaz: — Eu também fui criado com leite, e o senhor saiba que gosto de comer bifes!

JULHO

LAVOURA — Iniciam-se a colheita do latex.

Continua o fabrico de farinha e a enxertia dos citrus, resingueiras e outras plantas.

Prosseguem-se os trabalhos de mecanização das terras firmes e iniciam-se os mesmos trabalhos nas terras de várzeas.

Continua o plantio de mandioca e de milho, nas terras de várzeas.

Iniciam-se os trabalhos de colheita de arrôs, milho e feijão das várzeas.

Colhem-se as sementes de juta e malvas.

AGÔSTO

Iniciam-se os trabalhos de broca e derrubada, nas terras firmes.

Semeiam-se hortaliças, cana de açúcar, melancia e batata doce.

★★★

SETEMBRO

LAVOURA — Continua a colheita das folhas de fumo e corte de malva.

Início da colheita das fôlhas de fumo, do plantio de junho.

Continuam os trabalhos de broca e derrubada, nas terras firmes e procede-se o desencapoeiramento, nas terras de várzeas.

Plantam-se todas as hortaliças, fumo, amendoim, gerimú e melancia.

Enxertam-se as laranjeiras.

OUTUBRO

LAVOURA — Continua a colheita da juta e de malvas.

Fabrico de farinha de mandica.

★★★

NOVEMBRO

LAVOURA — Continua a colheita de folhas de fumo e o corte
Começa a safra de citrus, manga e outras frutas de pomar.
Tem início a semeadura da juta, na região Baixo Amazonas.
Continuação dos trabalhos de queima e encoivaramento dos roçados das terras firmes.
Fazem-se sementeiras e enxertam-se árvores frutíferas.

DEZEMBRO

LAVOURA — Fabricam-se farinha.
Colhem-se laranja, manga, cupuaçú popunha, etc.
Iniciam-se a semeadura de milho, arrôs, melancia, jerimú, gergelim, quiabo, maxixe e melão.
Continua o plantio dajuta.
Iniciam-se os trabalhos de destocamento, para a operação de revolvimento mecânico da terra.

★★★

FASES DA LUA

JULHO DE 1960

1	Sexta	— Teobaldo
2	Sábado	— Oto
3	Domingo	— Jacinto
4	Segunda	— Laureano
5	Têrça	— Filomena
6	Quarta	— Tomás More
7	Quinta	— Cláudio
8	Sexta	— Isabel
9	Sábado	— Sabina
10	Domingo	— Maurício
11	Segunda	— Verônica
12	Têrça	— Nabor
13	Quarta	— Anacleto
14	Quinta	— Boaventura
15	Sexta	— Henrique
16	Sábado	— Carmo
17	Domingo	— Aleixo
18	Segunda	— Camilo
19	Têrça	— Vicente de Paula
20	Quarta	— Elias
21	Quinta	— Júlia
22	Sexta	— Maria Madalena
23	Sábado	— Libório
24	Domingo	— Cristina
25	Segunda	— Cristovão
26	Têrça	— Ana
27	Quarta	— Pantaleão
28	Quinta	— Vitor
29	Sexta	— Marta
30	Sábado	— Donatila
31	Domingo	— Inácio Loiola

★★★

Sobremêsas Simples

Salada de Frutas

1 — Descasque as frutas de que dispõe (laranja, mamão, banana, manga, etc.).

2 — Corte em pedaços pequenos, misture tudo, junte caldo de 1 limão e adoce a gôsto.

3 — Arrume tudo numa saladeira ou prato, junte 1 cálice de vinho ou de conhaque e sirva em pratinhos ou taças.

VARIAÇÕES

1 — Em cada pratinho ou taça, coloque uma colher de creme de leite e em cima uma fruta inteira (jabuticaba, uva, pitanga, etc.)

2 — Substitua o conhaque por vinho caseiro ou suco de fruta.

3 — Sirva nas próprias cascas de laranja em vez de pratos ou taças.

Pudim de laranja

1 — Bata 6 ovos (as claras em separado) junte 9 colheres de açúcar e bata novamente até ficar espumoso.

2 — Acrescente 2 copos de caldo de laranja e 1 colherinha de manteiga derretida.

3 — Leve ao banho-maria em forma caramelada durante 45 minutos e desenforme.

Pudim de côco

1 — Bata 4 gemas com 10 colheres de açúcar.

2 — Junte 1 copo de leite, 1 côco médio ralado, caldo de 1 limão e por fim as claras em neve.

3 — Leve ao banho-maria em fôrma caramelada.

FASES DA LUA

7 — Lua Cheia
14 — Quarto Minguante
22 — Lua Nova
29 — Quarto Crescente

AGÔSTO DE 1960

1 Segunda — Fé, Leôncio
2 Têrça — Helena, Estêvão
3 Quarta — Lídia, Hermelo
4 Quinta — Domingo, Lídia
5 Sexta — Nossa Senhora das Neves, Osvaldo
6 Sábado — Xisto, Transfiguração de N. Senhor, Felicíssimo
7 Domingo — Caetano, Alberto
8 Segunda — Ciriaco, Mirom
9 Têrça — Romão, Clara
10 Quarta — Lourenço, Donata
11 Quinta — Susana, Tibúrcio
12 Sexta — Clara, Graciliano
13 Sábado — Cassiano, Hipólito
14 Domingo — Eusébio, Calixto
15 Segunda — † Assunção de Nossa Senhora, Felipe
16 Têrça — Joaquim, Roque
17 Quarta — Liberato, Jacinto
18 Quinta — Edna, Lauro
19 Sexta — Ludovico, Mariano
20 Sábado — Pio X, Felisberto
21 Domingo — Camerino, Umbelina
22 Segunda — Timóteo,
23 Têrça — Benício, Davina
24 Quarta — Bartolomeu, Áurea
25 Quinta — Luiz, Nossa Senhora da Penha
26 Sexta — Zeferino, Rosa
27 Sábado — Eulália, Jorge
28 Domingo — Hermes, Agostinho
29 Segunda — Cândida, Sabina
30 Têrça — Rosa Lima, Gaudêncio
31 Quarta — Raimundo, Aristides

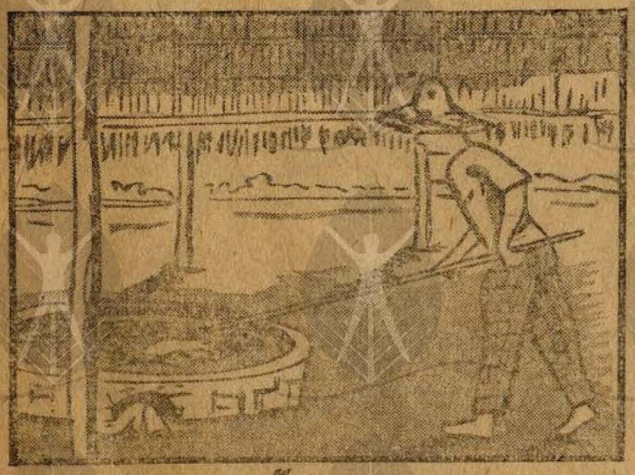
***

FAZES DA INDUSTRIA DO GUARANÁ

PROCESSOS ROTINEIROS

COLHEITA DOS FRUTOS - OPERAÇÃO MANUAL - OUTUBRO A DEZEMBRO

DESPOLPAMENTO DAS SEMENTES - OPERAÇÃO MANUAL



TORREFAÇÃO DAS SEMENTES

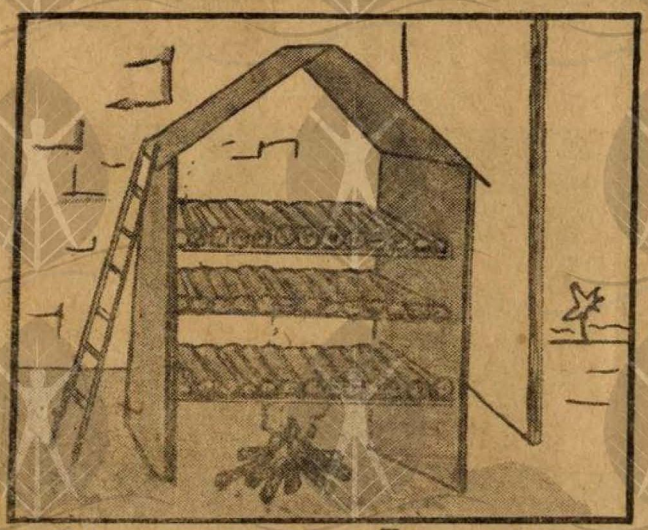
SEPARAÇÃO DOS TEGUMENTOS (BATIÇÃO EM SACOS)

ESCOLHA - OPERAÇÃO EXECUTADA POR MULHERES, EM PENEIRAS DE CRIVOS LARGOS.

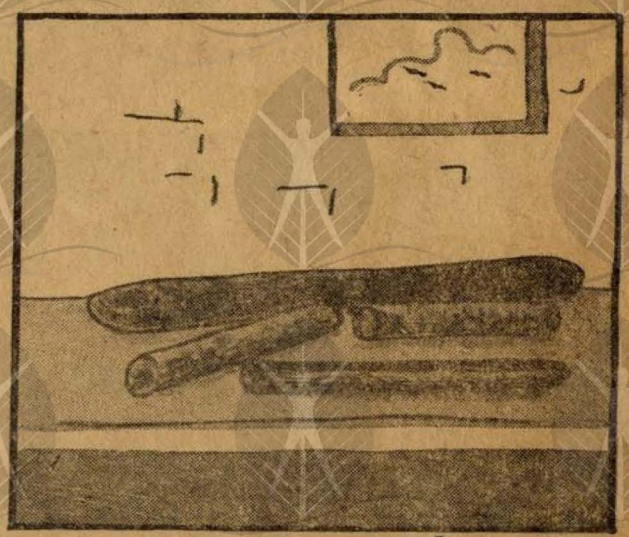
MOAGEM - OPERAÇÃO FEITA EM MOINHOS MANUAIS.

TRITURAÇÃO EM PILÕES DE MADEIRA.

MANIPULAÇÃO DOS PÃES OU BASTÕES



SECAGEM DOS PÃES EM FUMEIROS OU ESTUFAS RUDIMENTARES



FAZE FINAL - BASTÕES MANIPULADO PELOS SELVICOLAS E CIVILIZADOS.

FASES DA LUA

5 — Lua Cheia
12 — Quarto Minguante
20 — Lua Nova
27 — Quarto Crescente

SETEMBRO DE 1960

1	Quinta	— Egídio, Gil
2	Sexta	— Estêvão, Esfêmio
3	Sábado	— Aristeu, Eufêmio
4	Domingo	— Rosália, Libânia
5	Segunda	— Lourenço, Eudóxio
6	Têrça	— Mansueto, Fausto
7	Quarta	— INDEPENDÊNCIA DO BRASIL
8	Quinta	— Natividade de Nossa Senhora, Corbiniano
9	Sexta	— Sérgio, Graciano
10	Sábado	— Nicolau, Hilário
11	Domingo	— Teodoro, Prudência
12	Segunda	— Auta, Guido
13	Têrça	— Anacleto, Eugênia
14	Quarta	— Elza, Cornélia
15	Quinta	— Nossa Senhora das Dores, Albino
16	Sexta	— Eugênia, Edite
17	Sábado	— Marcina, Lamberto
18	Domingo	— Sofia, José Cupertino
19	Segunda	— Constância, Januário
20	Têrça	— Felipa, Eustáquio
21	Quarta	— Ifigênia, Mateus
22	Quinta	— Tecla, Lino
23	Sexta	— Mercês, Santino
24	Sábado	— Maurício, Ruperto
25	Domingo	— Aurélia, Firmino
26	Segunda	— Cipriano, Justino
27	Têrça	— Cosme e Damião
28	Quarta	— Venceslau, Salomão
29	Quinta	— Miguel Arcangelo, Quitéria
30	Sexta	— Jerônimo, Honório

Compre uma vaca e terá leite para os seus filhos.

FASES DA LUA

4 — Lua Cheia
12 — Quarto Minguante
20 — Lua Nova
27 — Quarto Crescente

OUTUBRO DE 1960

1 Sábado — Veríssimo, Gastão
2 Domingo — Anjo da Guarda, Nilo
3 Segunda — Terezinha de Jesus, Evaldo
4 Têrça — Flávia, Francisco de Assis
5 Quarta — Emílio, Plácido
6 Quinta — Marcelo, Bruno
7 Sexta — Brígida, Pelágia
8 Sábado — Dionísio, Augusto
9 Domingo — Florêncio, Dionísio
10 Segunda — Firmino, Paulino
11 Têrça — Eduardo, Nicácio
12 Quarta — Descoberta da América
13 Quinta — Calixto, Daniel
14 Sexta — Evaristo, Fortunata
15 Sábado — Severo, Tereza
16 Domingo — Geraldo, Martiniana
17 Segunda — Margarida, Edwiges
18 Têrça — Lucas, João Câncio
19 Quarta — Pedro de Alcântara
20 Quinta — Irene, Artur
21 Sexta — Úrsula, Bertoldo
22 Sábado — Severo, Maria Salomé
23 Domingo — Josefina, João Capistrano
24 Segunda — Rafael Arcângelo, Fortunato
25 Têrça — Dária, Crispim
26 Quarta — Evaristo, Boaventura
27 Quinta — Elesbão, Valentina
28 Sexta — Fidélis, Simão
29 Sábado — Judas Tadeu
30 Domingo — Afonso, Marcelo
31 Segunda — Urbano, Lucília

★★★

O preparo da Borracha

1. CORTE DA SERINGUEIRA

2. COLHEITA DO LÁTEX

3. DEFUMAÇÃO DA BORRACHA

PLANTE SERINGUEIRA

FASES DA LUA

3 — Lua Cheia
11 — Quarto Minguante
18 — Lua Nova
25 — Quarto Crescente

NOVEMBRO DE 1960

1 Têrça — † Todos os Santos
2 Quarta — † Comemoração dos Mortos, Tobias
3 Quinta — Sílvia, Humberto
4 Sexta — Carlos Borromeu,
5 Sábado — Silvano, Isabel
6 Domingo — Leonardo,
7 Segunda — Herculano, Florência
8 Têrça — Godofredo, Severino
9 Quarta — Orestes, Deodoro
10 Quinta — Tibério, André
11 Sexta — Martinho, Clemência
12 Sábado — Cristina, Renata
13 Domingo — Benedito, Bento
14 Segunda — Veneranda, Filomena
15 Têrça — PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA
16 Quarta — Gonçalo, Edmundo
17 Quinta — Gregório, Hilda
18 Sexta — Astrogildo, Odom
19 Sábado — DIA DA BANDEIRA, Isabel
20 Domingo — Otávio, Félix
21 Segunda — Demétrio, Rufina
22 Têrça — Cecília,
23 Quarta — Clemente, Flora
24 Quinta — João da Cruz
25 Sexta — Catarina, Delfino
26 Sábado — Belmiro, Conrado
27 Domingo — Fagundes, Acácio
28 Segunda — Sóstenes, Herculano
29 Têrça — Saturnino, Papiniano
30 Quarta — André, Constantino

★★★

Como Saborear as Nossas Frutas

Compota de abacaxí

1 — Descasque um abacaxí, retire os "olhos" e corte em pedaços pequenos.
2 — Faça uma calda, usando uma xícara de água para cada xícara de açúcar e deixe ferver por 5 minutos.
3 — Deite na calda o abacaxí em pedaços até o ponto de fervura, coloque em vidros próprios, feche-os e leve-os ao banho-maria por 20 minutos.

Refresco de laranja

1 — Tome 2 copos de caldo de laranja, 1 copo de água, caldo de 1 limão e açúcar, conforme o paladar.
2 — Deixe repousar um pouco (se possível na geladeira) e sirva.

Refresco de chocolate

1 — Dissolva em banho-maria uma barra de chocolate, de 120 gramas.
2 — Junte-lhe um copo de leite, 1 de água, 2 xícaras de açúcar e ferva durante 5 minutos.
3 — Retire do fogo, deixe esfriar e sirva. Na hora de servir, poderá juntar algumas gotas de baunilha (essência).

Ponche para festas

1 — Corte um abacaxí de tamanho médio em pedacinhos.
2 — Junte o caldo de 1 limão, de 2 laranjas e 2 maçãs picadinhas.
3 — Retire do fogo, deixe esfriar e sirva. Na hora de servir, poderá juntar algumas gotas de baunilha (essência).

Pudim de côco

1 — Bata 4 gemas com 10 colheres de açúcar.
2 — Junte um copo de leite, 1 côco médio ralado, caldo de um limão e por fim as claras em neve.
3 — Leve ao banho-maria em fôrma caramelada.

★

NOTÍCIA

Um lavrador recebeu ontem forte chifrada de um boi.

O boi, que era muito cotado pelo lavrador, passou a ser boicotado pela pobre vítima...

FASES DA LUA

3 — Lua Cheia
11 — Quarto Minguante
18 — Lua Nova
25 — Quarto Crescente

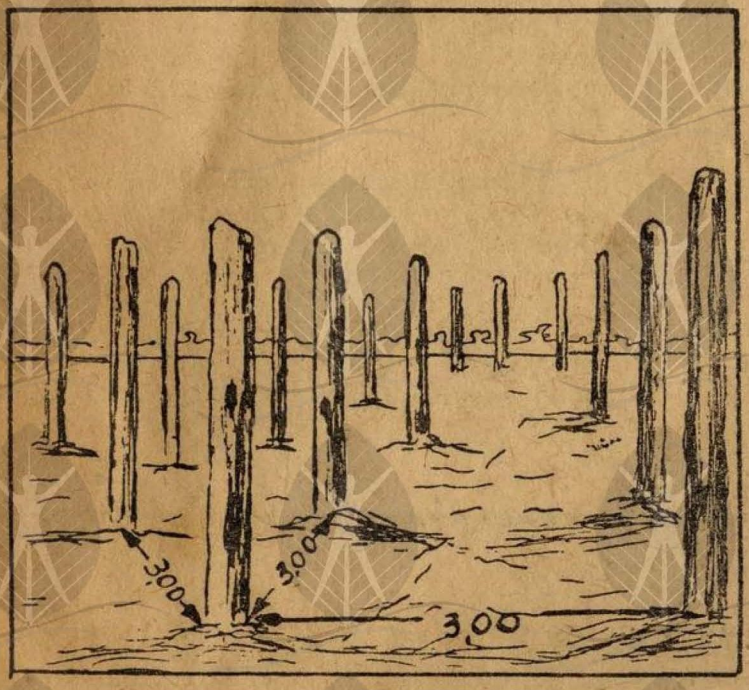
DEZEMBRO DE 1960

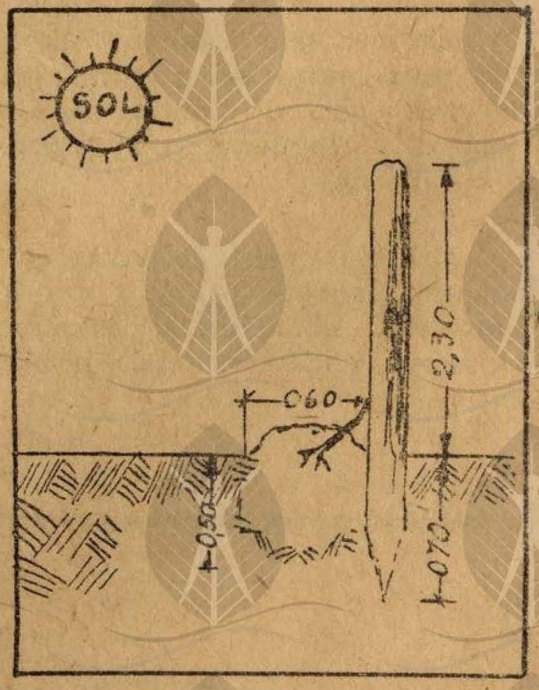
1	Quinta	— Elói, Natália
2	Sexta	— Bibiano, Elisa
3	Sábado	— Francisco Xavier
4	Domingo	— Bárbara,
5	Segunda	— Crispim, Geraldo
6	Têrça	— Leôncio, Nicolau
7	Quarta	— Ambrósio, Sérvulo
8	Quinta	— Imaculada Conceição,
9	Sexta	— Leandro, Leocádia
10	Sábado	— Eulália, Melquíades
11	Domingo	— Júlia, Dámaso
12	Segunda	— Amélia, Justino
13	Têrça	— Lúcia, Otília
14	Quarta	— Espiridião,
15	Quinta	— Irineu, Eusébio
16	Sexta	— Albina, Adelaide
17	Sábado	— Viviano, Venina
18	Domingo	— Nossa Senhora do Amparo, Brasiliano
19	Segunda	— Fausto, Faustina
20	Têrça	— Alfredo, Domingues
21	Quarta	— Tomé, Glicério
22	Quinta	— Flavina, Zeno
23	Sexta	— Alfredo, Dagoberto
24	Sábado	— Adão e Eva
25	Domingo	— † NATAL DE NOSSO SENHOR JESUS CRISTO
26	Segunda	— Estêvão, Arquelau
27	Têrça	— João Evangelista,
28	Quarta	— Santos Inocentes, Teófilo
29	Quinta	— Tomás, Davi
30	Sexta	— Anísia, Sabino
31	Sábado	— Silvestre

***

Cultura da Pimenta do Reino

TRAZIDA DO JAPÃO, A PIMENTA DO REINO SE ACLIMATOU FACILMENTE NA REGIÃO AMAZONICA, CUJO PLANTIO JÁ OCUPA IMENSAS AREAS DO VISINHO ESTADO DO PARÁ, INICIATIVA QUE DEVEMOS IMITAR, DADAS AS CONSIDERAVEIS VANTAGENS ECONOMICAS QUE PROPORCIONA ESTA CULTURA.





Sistema de plantio: os quadros acima orientam quanto a abertura da cova e o espaçamento entre as linhas e pés.

O Credo do Agricultor

Cremos nos sítios pequenos e no seu cultivo completo.

Cremos que a terra gosta de comer tanto quanto o seu dono e, por conseguinte, se deve adubá-la bem.

Cremos nos que defendem o solo das enxurradas, sabem fazer o rodísio de culturas e aproveitam os detritos, fôlhas e lixo na fertilização da terra .

Cremos que todo lavrador deve ter uma parte da propriedade reservada para o plantio de árvores como a seringueira, a andirobeira e o cacaueiro.

Cremos que todo lavrador possua um pequeno pomar (laranjeiras, limoeiros, abacateiros, mangueiras, cajueiros, coqueiros, etc.) próximo à casa.

Cremos que o adubo melhor é o estrume fornecido por animais de carga e algum gado, indispensáveis no trabalho de campo e na alimentação, com o fornecimento do leite: o alimento completo.

Cremos nos pequenos cercados onde se colherá legumes e hortaliças para uma boa alimentação à base de sais minerais.

Cremos que ter um lugar para as coisas e cada coisa em seu lugar induz a ter boas ferramentas e a conservá-las em boa ordem.

Cremos que o bom trato do gado e dos animais e proporcionar-lhes bom abrigo é uma economia.

Cremos, finalmente, que é bom atender à experiência e anotar os seus resultados, sejam bons ou maus.

★★★

COMO FAZER VINAGRE

Há vários processos caseiros de preparar vinagre e, dêsse modo, esperamos que os nossos lavradores possam prepará-lo em casa para as suas necessidades ou vender mesmo o excesso.

O vinagre nada mais é do que o vinho azêdo ao ar, e para transformar vinho em vinagre basta conservar aberta a vasilha que contém o vinho.

Não se produzindo vinho, em nosso interior, indicaremos um outro processo à base de açúcar e de cachaça.

Em um pequeno barril, deita-se sucessivamente dois quilos de açúcar mascavo ou moreno, oito garrafas de cachaça, vinte e quatro garrafas de água morna e duas garrafas de bom vinagre .

Cobre-se então a bôca do barril (o barril não deve ter tampa), com um pano limpo e guarda-se o barril com a mistura em um lugar quente, mexendo-se de vez em quando (3 a 4 vêzes por dia) com um pau bem limpo.

Depois de quinze dias o vinagre estará pronto para o consumo.

Pode-se, então, de oito em oito dias, tirar oito garrafas de vinagre e substituí-las por seis de água morna e duas de cachaça e mais meio quilo de açúcar mascavo ou moreno.

As seis garrafas de água morna, duas de aguardente e meio quilo de açúcar devem ser misturados, separadamente, antes de se despejar na "mãe vinagreira". Dá-se êste nome de mãe vinagreira à mistura existente no barril.

Pode-se, assim, contìnuamente ter em casa e até para vender vinagre bom e barato.

Vemos por êste processo que oito garrafas de vinagre custarão o preço de duas garrafas de cachaça mais o meio quilo de açúcar moreno.

A UTILIDADE DO VINAGRE

Uma colherinha de vinagre posta na água em que se cozinha ovos, faz com que êles não rachem.

Evite o odor desagradável que desprendem as verduras após serem fervidas, pondo uma colherinha de vinagre na água.

Para que as escamas do pescado saiam com mais facilidade, leve-o a banhar, na água quente.

O

ALMANAQUE

RURAL

É UMA OFERTA

DO DR. BENEDITO

CAETÉ FERREIRA,

EM NOME DA I.R.F.A.

NO AMAZONAS

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Comunicado

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas e da região Norte. O uso deste documento é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais – Lei n. 9.610/98.

Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõe a rede de Bibliotecas Públicas do Estado do Amazonas.

Contato

E-mail : acervodigitalsec@gmail.com

Av. Sete de Setembro, 1546 - Centro
69005.141 Manaus - Amazonas - Brasil
Tel.: 55 (92) 3131-2450
www.cultura.am.gov.br

Secretaria de Cultura